

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## сок грушевый ГОСТ 32101-2013

**Технологический процесс:** доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – сортировка — очистка – дробление – извлечение сока – прессование – очистка / осветление – фильтрация – деаэрация –подогрев - фасовка – укупорка – стерилизация / пастеризация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

### Рецептура

| Наименование сырья | Рецептура, кг | Отходы и потери, %           |                              | Нормы расхода, кг |
|--------------------|---------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|
|                    |               | при сортировке и прессовании | на технологических операциях |                   |
| Груша(сок)         | 1000          | 36,0                         | 7,0                          | 1680,1            |

### Рекомендуемые показатели:

- общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) – (0,3-0,8)%.
- содержание сухих веществ, по рефрактометру, не менее – 11,0 %.

**Температура на фасовке должна быть не менее 85 °С.**

**Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.**

### Режимы стерилизации:

| Вид тары | Режим стерилизации |                 | Давление, атм |
|----------|--------------------|-----------------|---------------|
|          | время, мин         | температура, °С |               |
| 1-82-800 | 10-5-20            | 100             | 1,0           |

### Режимы пастеризации:

| Вид тары  | Режим стерилизации |                 | Давление, атм |
|-----------|--------------------|-----------------|---------------|
|           | время, мин         | температура, °С |               |
| 11-66-250 | 5-10-20            | 85              | 1,0           |
| 1-82-500  | 6-15-20            | 85              | 1,0           |
| 1-82-1000 | 10-20-20           | 85              | 1,0           |
| 1-82-3000 | 20-60-30           | 85              | 1,0           |

**Температура продукта в банке после стерилизации/пастеризации не должна превышать 35 °С.**

***Физико-химические показатели готового продукта***

| Наименование показателя                               | Значение показателя |
|-------------------------------------------------------|---------------------|
| Минимальное содержание растворимых сухих веществ, %   | 11,0                |
| Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более | 0,3                 |
| Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее | 8,0                 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более       | Не допускается      |
| Примеси растительного происхождения                   | Не допускаются      |
| Посторонние примеси                                   | Не допускаются      |

***Срок годности:***

- ✓ в стеклянной банке не более двух лет (светлоокрашенные соки)
- ✓ в стеклянной банке не более одного года (темноокрашенные соки)
- ✓ в жестяной банке не более одного года